HERALDO DE ALCOY

NÚM. 2.392 — DIARIO DE AVISOS, NOTICIAS É INTERESES GENERALES — AÑO X



1905

Miércoles 20 de Septiembre

LAS TRES FUERZAS

Cierto es, como afirma la biología, que la sociedad moderna vive de la energía de tres fuerzas distintas: el capital, la inteligencia y el trabajo. Aceptado este principio por lógico y real, puédese afirmar que los desequilibrios y las luchas sociales obedecen sólo á la falta de matemática proporción en que estos tres componentes entran en la formación de la vida social contemporánea. Mas, ¿quién será osado á marcar las proporciones en que deben mezclarse las tres energías sociales para que produzcan un equilibrio estable?

Apenas se insinúa el más pequeño aumento de presión de una de estas tres fuerzas sobre las otras dos; apenas cualquiera de las tres pretende aumentar su empuje en pro de su propio desarrollo, surge la alteración en el cuerpo social, nace la violencia, entrechocan furiosamente las tres fuerzas, y se hace necesaria la represión instantánea, para contener á cada energía en sus límites.

Pero visto se está que la presión de la fuerza sostenida por el capital, la inteligencia y el trabajo, para establecer el equilibrio, no llega nunca á una solución duradera, y mucho menos eficaz; no pasa de ser un paliativo momentáneo, que aparenta pacificar, pero, en realidad, lo que hace es enardecer más y más los ánimos del reprendido, formando en su alma de continuo el rescoldo que alimenta el anhelo del desquite.

Créese el capital más indispensable y de mayor alcurnia que el trabajo y la inteligencia, y tratando con desprecio á sus dos compañeros, recaba para sí cuantos honores, comodidades y gustos puede proporcionar al hombre la actual civilización: así, por su propia actividad, aparece como la fuerza propulsora del progreso, como el eje del mecanismo social contemporaneo, como el vehículo inevitable de toda idea, como el glorificador de los esfuerzos humanos, y pasea orgulloso por do quier con la arrogancia del convencido y el fausto del vencedor, levantando en el ánimo de la inteligencia y el trabajo el dormido espíritu de la protesta pertinaz y la ingénita rebeldía.

Bella sería, en realidad, la situación del capital si no corrieran á amargarle la dorada vida, la inteligencia y el trabajo.

—¡Cómo!—dice la primera, —¡he de quedar yo supeditada á la fuerza avasalladora del vil dinero y del trabajo brutal! De mí nacen todas las iniciativas, todos los inventos; yo proporciono á tirios y troyanos el medio de proveer á sus necesidades; yo perfecciono y purifico el arte en todos sus ramos; el arte eterno, que es el pan del alma; y ¿he de renunciar á la hegemonía de la tierra, cuyo intelecto es mío, mío solamente?

Y al hablar así, la inteligencia se siente sumida en un abismo de dolor, y recuerda sus lastimosa peregrinación por el planeta; las terribles persecuciones de que siempre ha sido objeto; ve cruzar la locomotora coronada de humo; el vapor, que deja blanca estela en las ondas marinas; oye el chirrido de la maquinaria, el vibrar de los hilos eléctricos, y pensando en que ella ha sido la generatriz del estado social en que vivimos, siente un arduo afán de sobresalir, de triunfar de perdurar como deidad eterna por encima del capital y del trabajo, y aprovecha todas las ocasiones para que se oiga su protesta de uno á otro extremo de la Tierra.

Pero para completar la lucha sorda y tenaz de los tres componentes sociales, viene el trabajo, el pobre trabajo, cansado y abatido, y dice, á quien quiere oirle, que él es quien lleva todo el peso social de nuestros tiempos; que él, con su esfuerzo personal, es el único que hace viables las iniciativas de la inteligencia y la prosperidad del capital; y dice para sí el pobre trabajo: cierto que me son indispensables uno y otro para vivir; cierto también que nos complementamos capital, inteligencia y trabajo, como partes integrantes de un todo cabal, pero de esta compañía perpetua ¿quién es el que sale peor librado? Sin duda soy yo. El capital, cuando menos se mece con las comodidades y el regalo de la vida, á que aspiran tantos y tantos hombres: la inteligencia, por su parte, si bien vive con modesta comodidad, en cambio disfruta de los goces inefables de la gloria, que son para muchos superiores á los placeres materiales; pero, para mí, ¿qué queda? Nada. Ni gloria, ni comodidades. Valiendo tanto como los otros dos, cuando menos, vivo en el olvido y en el olvido muero, sin que pueda gustar ni la dicha de existir, ni la esperanza de pasar á la prosperidad; para mí sólo hay la miseria, la privación y el afán furioso de reivindicaciones indispensables.

Así piensan, así se expresan capital, inteligencia y trabajo, y así viven unidos fuertemente, pero con ansias constantes de romper las ligaduras que los sujetan, porque ninguno de los tres se contenta con su suerte.

Una vez se hubo perdido la rancia división de clases; una vez los esclavos, los ilotas, los siervos, se hallaron manumitidos, echaron de ver que la diferencia de castas era pura invención de los filósofos; se apercibieron de que los hombres nacen iguales ante la naturaleza, y comenzaron á pedir á voz en grito la parte que creían corresponderles en el festín de la vida; pero esclavos, ilotas y siervos que constituían la vieja fuerza del trabajo, al entrar en el terreno de las compensaciones sociales, no entraron solos: en su primera campaña contra la fuerza dominadora los ayudó soberanamente la inteligencia que, como el trabajo, gemía abatida á los pies del feudalismo cuyo poder se acababa de desmoronar, y de cuyas ruinas brotaron, después de pasar por el tamiz del poder autocrático, estas tres fuerzas que integran nuestra sociedad.

Cierto que nadie será osado á poner en tela de juicio que estas tres energías, soberanamente libres, forman el todo social en que actualmente vivimos, pero nadie podrá atreverse á dar la fórmula indicadora de las proporciones en que las tres fuerzas deben entrar en la mezcla para que entre ellas se establezca el equilibrio tan soñado por los humanistas de todos los tiempos. Y sin embargo, esta fórmula maravillosa convertiría nuestro planeta en un verdadero paraíso.

ROMÁN ILLE

TARJETA POSTAL

Comentar lo que sucederá respecto al problema militar, sería hablar de lo imprevisto.

El Ejército tiene puestas sus esperanzas en las promesas de los prohombres del partido liberal, muy especialmente en el señor Canalejas, por su hermosa frase de «que hay que hacer Ejército cueste lo que cueste» y en el ministro de la Guerra, que ha demostrado interesarse en pró de sus subordinados.

Mucho se espera también de los diputados militares que no dudo tomarán la iniciativa, proponiendo en el Parlamento aquellas reformas que se crean justas, sin gravar en gran manera al Tesoro, demostrando hasta la evidencia, que no hay Patria posible sin Ejército y sin Armada que la defiendan y contribuyan eficazmente al desarrollo de la riqueza nacional.

G. P.

LOS MERCADOS

Barcelona 18 Septiembre 1905.

ALGODONES

Muy disminuídas las existencias del disponible en plaza y activo el consumo; la semana termina, no obstante, subsistiendo por parte de los compradores la misma desanimación que registrábamos en nuestra revista anterior; de ello es causa la falta de orientación con respecto á la tendencia definitiva de los precios, pues los mercados reguladores siguen inquietos é indecisos, recobrando en el término del periodo que abarca esta revista lo que á los comienzos del mismo perdieran.

La Junta Sindical del Colegio de Corredores Reales de Comercio de esta plaza ha cotizado como sigue, en pesetas por 50 kilos, valor contado, á saber:

		Pesetas
N. Orleans y Texas	fair. . . . . de	‘ á ‘
	mid fair . . . . . »	96‘00 á 96‘50
	fully good midd. »	91 00 á 94‘50
	good middling. . »	93‘00 á 93‘50
	fully middling. . »	‘ á ‘
	middling. . . . . »	‘ á ‘
Otras puertos de E. U.	fair. . . . . »	‘ á ‘
	mid fair . . . . . »	95‘00 á 95‘50
	fully good midd. »	93‘00 á 93‘50
	good midd. . . . »	92‘00 á 92‘50
	fully midd. . . . »	‘ á ‘
	middling. . . . . »	‘ á ‘

TRIGOS

La disposición publicada en la «Gaceta» restableciendo los derechos arancelarios sobre los trigos y las harinas, ha introducido de nuevo la perturbación en nuestra plaza, que parece condenada á no gozar de un período de bienandanza que le permita recobrar las fuerzas perdidas; disminuída la importación y alzando nuevamente los precios en los centros productores, se va creando una situación difícil, que por ahora se traduce en una paralización completa en las transacciones de la plaza.

La cotización oficial es como sigue:

Danubio de 28'18 á 29'54; Río de la Plata, de 28'18 á 29'09; Taganrog, de 29'09 á 29'99; Duro Azoff, de 29'99 á 30'45; idem Bombay, á 29'99. Todo pesetas los 100 kilos.

Candeal Castilla y comarca, sin cotizar.

EN EL AYUNTAMIENTO

Sesión de 18 Septiembre de 1905

Reunida la Comisión de Ensanche bajo la presidencia del alcalde D. Santiago Reig y con asistencia de los señores Arquitectos, se dió cuenta de dos instancias suscritas por D. Enrique Carbonell García y D. Antonio Gisbert Barceló; solicitando el primero permiso para construir una casa habitación sobre terrenos de su propiedad situados en la calle de Oliver, 2.ª zona de Ensanche, y el segundo, para construir un edificio almacén en la calle de Lope de Vega, en la misma zona, suscritos los planos de uno y otro por el señor Arquitecto D. Vicente Pascual. La Comision, después de un detenido estudio de dichos planos, acordó por unanimidad autorizar las mencionadas construcciones, siempre que se ajusten á los indicados planos y á las prescripciones reglamentarias, y satisfagan los derechos establecidos en el presupuesto de dicha 2.ª zona.

Y no habiendo más asuntos de que tratar, se levantó la sesión.

Sesión de 20 Septiembre de 1905

Reunido el Ayuntamiento bajo la presidencia de D. Santiago Reig, y aprobada que fué el acta anterior, se leyó la distribución de fondos para el corriente mes, siendo aprobada.

Se dió cuenta de la certificación expedida por la Jefatura de Montes del Distrito de Murcia-Alicante, acreditativa de que los montes San Antón y San Cristóbal aparecen en el catálogo de los exceptuados de la desamortización publicada en la «Gaceta» del 8 de Febrero de 1901 como de propiedad de esta ciudad.

El Ayuntamiento acordó pase dicha certificación al Registro de la Propiedad de este partido, con objeto de que se inscriban los expresados montes á nombre de esta Corporación municipal.

Igualmente se acordó por la Comisión de Montes y Plantíos el deslinde de los referidos montes, pasando á los colindantes las oportunas notificaciones citándoles para el acto de dichos deslindes, y que por la propia Comisión se estudie y formule el oportuno proyecto de utilización de los expresados montes.

Quedó enterado el Ayuntamiento de la comunicación de la Administración de Hacienda de la provincia, transcribiendo la Real orden de 25 de Agosto último, aprobando el encabezamiento por el impuesto de Consumos con este Ayuntamiento para los tres años inmediatos 1906 á 1908, por la cantidad anual de 210 000 pesetas para el Tesoro, incluído en ellas los cupos sobre aguardientes y licores y sobre la sal, por sus respectivos importes de 32'053 y 16'026 pesetas 50 céntimos y por la que se interesa se designe una Comisión de Concejales para que en representación del Ayuntamiento comparezca ante el Delegado de Hacienda para firmar el acta de encabezamiento.

Para esta comisión fueron nombrados el Alcalde D. Santiago Reig y los señores D. Juan Boronat y D. Leopoldo Candela.

Y se levantó la sesión.

ANUNCIOS



2.º á la acción efectiva de la levadura de las grandes marcas que, sembrada en un mosto de vino común, adicionado de glucósidos de hojas de viña, de donde proviene inicialmente este fermento seleccionado, encuentra un medio de cultivo más favorable, puesto que el extracto le lleva estos principios que han sido elaborados por las hojas para emigrar en el fruto en el momento de la maduración, principios en los cuales se acomoda más particularmente la levadura de tal marca del mismo origen que el extracto.

M. Jacquemin ha hecho practicar en diversos puntos de Francia numerosas experiencias, y se ha demostrado, en efecto, que en tales condiciones la acción fisiológica de la levadura se ejerce más normalmente y se aproxima aún mas á la que se manifiesta en el jugo de la uva del gran vino, del cual es originaria; resulta, pues, que el *bouquet* engendrado en este caso, por su evolución, es mucho más marcado que en el mosto del vino común no adicionado de extracto de hojas.

Personas que han ensayado el año último este procedimiento en el acto de la fermentación, adicionando uno por mil de extracto de hojas de garnacha y moscatel, sin agregación alguna de levadura escogida y sí sola la propia de las uvas comunes de nuestro país, nos han asegurado haber encontrado diferencias marcadas con los vinos que sirvieron de testigo y que habían sido elaborados sin agregación alguna de glucósidos.

Natural es que á la adición simple de los glucósidos á un mosto, se añade una siembra de levaduras escogidas, los resultados serán mucho mas notables y mayormente aún si el mosto ha sido esterilizado; pero este método de elaboración sobre resultar complicado y dispendioso, no sería práctico para la mayoría de nuestros vinicultores, que es lo que se ha de buscar en primer término para los que carecen de iniciativas y no están sobrados de recursos.

De ahí que nos limitemos para los que quieran ensayarlo, al consejo de mezclar con las uvas ordinarias en el acto de las vendimias los glucósidos ó extractos de hojas de las clases superiores de viñas que tenemos en España.

En los tiempos que corren á nadie se oculta la necesidad de sacar todos los productos posibles, secundarios si se quiere, que proporciona la vid, ya que ellos son de grande ayuda para que el viniculor salga bien librado de las múltiples operaciones que le precisa practicar hasta la obtención del vino.

Ya los antiguos recomendaban recoger todas las hojas de la viña para someterlas á la ebullición, á fin de extraer el mordiente de tintorería, como le llamaban ellos, sin sospechar siquiera que su acción se debía al mismo acido tartrico que el que separaban de las cubas y que depositan los vinos.

Con el tiempo ha venido el progreso y por ende la utilización racional de las diferentes partes y productos de las cepas. Todos los años, en época determinada, los agricultores practican el deshojado de la viña cortando los extremos de los sarmientos y separando infinidad de hojas que dejan amontonadas ó esparcidas en sus propiedades para que se pudran y sirvan luego de débil abono, pues ya hemos dicho que es pequeñisima la cantidad de potasa que contienen, y debemos añadir ahora que el ácido tártrico con la fermentación pútrida, queda destruído.

Los que esto hacen distan mucho de sacar todo el provecho que deben y pueden de las hojas de la vid, pues aun sin darles la aplicación de que ya hemos hablado, á lo menos para muchas de ellas olvidan que la extremidad del sarmiento, enteramente verde y cargado de hojas, contiene, como han demostrado numerosos análisis, una no despreciable cantidad de ácido tártrico y en él, así como en las hojas, el citado ácido existe, en su mayoría, en estado libre, y muy poco en forma de tartrato, por lo que su extracción presenta débiles dificultades, siendo, por otra parte, su rendimiento bastante lucrativo para cubrir los gastos moderadisimos del trabajo que ocasiona y que está al alcance de cualquiera.

Basados en las experiencias mencionadas, si recogemos los brotes, las hojas y los extremos de los sarmientos, y los ponemos en remojaderos fuertemente apilados, al objeto de reducir en lo posible su volumen, y los sometemos, unas horas después y con la misma agua, á la ebullición, en caldera de cobre, durante un cuarto de hora, el líquido quedará saturado de ácido tartarico y de tartratos solubles. Cuando la temperatura del agua lo permite, se retiran las hojas de la caldera prensándolas ligeramente con la mano. La primera agua puede servir varias veces para la cocción de nuevas pilas de hojas á fin de obtener disoluciones concentradas.

Cuando la operación ha terminado, lo que sucede pronto por el pequeño espacio que cogen las hojas apiladas, se reunen todas las aguas dentro de una cuba y mientras están todavía calientes se les agrega 150 ó 200 gramos de ácido clorhidrico ó sal fumante, por hectólitro de jugo, agitando bien la mezcla y dejandola enfriar por el reposo. Al día siguiente se separa el agua cargada de ácidos diversos y se la satura por la creta ó carbonato de cal en polvo.

La saturación es la única cosa que debe practicarse con algún cuidado evitándose el exceso de creta para no obtener un producto que no contenga menos de 50 % de ácido tártrico, ya que el exceso de carbonato de cal no decompuesto quedaría mezclado con el tartrato y haría rebajar su precio.

Para asegurarnos de que todo el ácido está bien neutralizado, basta adicionar en pequeñas porciones la creta y cuando se observa que no produce efervescencia ó desprendimiento de ácido carbónico al añadir la última porción, es que todo el ácido libre queda ya combinado con la cal del carbonato. Puede hacerse uso también, y aún mejor, del papel de tornasol, cuyo empleo bastará que lo presencie una sola vez el viticultor para convencerse de sus ventajas.

En las localidades donde no existe la creta puede sustituirse esta por la cal, por más que resulta un poco más caro el procedimiento.

Una vez la saturación hecha, se agita con fuerza el líquido, dejándolo luego en reposo. Algunas horas son suficientes para que se deposite en el fondo del recipiente todo el tartrato de cal. Se sustrae el agua por decantación ó espita recogiendo el depósito, que se seca con cuidado, en forma de delgadas galletas, pues debe tenerse presente que la menor cantidad de humedad que contenga, perjudica y ataca el tartrato de cal que se descompone rápidamente por los microorganismos que lo invaden. Seco ya, puede guardarse ó venderse inmediatamente, según convenga.

Los gastos de esta fabricación son muy pocos porque las hojas hervidas y exprimidas expuestas al aire, se secan con prontitud y sirven de combustible para las operaciones sucesivas. La mano de obra resulta barata, pues el trabajo se puede hacer al caer de la tarde y cuando el viticultor ha concluído ya su jornada, y los demás quehaceres pueden practicarlos la mujer ó sus hijos.

Según las experiencias de M. Robinet y otros químicos, una caldera de dos hectólitros basta para tratar 500 kilogramos de pámpanos, siendo necesario llenarla de agua sólo hasta los dos tercios para toda la operación, reemplazando el líquido que se evapora durante la ebullición para que guarde el mismo volumen, y sustituyendo las hojas hervidas por otras, hasta obtener los dos hectolitros dichos de un jugo verdoso que se trata como ya hemos expuesto.

Ensayos repetidos han demostrado que el trabajo resulta fácil, simple y lucrativo. La primera materia nada cuesta y el precio de venta del tartrato de cal no baja casi nunca de 2 pesetas á 2,25 el kilogramo. Además, este trabajo se ejecuta en una época del año en que los días son muy largos y es de fácil práctica.

Tienen especial interés algunos pequeños detalles: Si no se quieren quemar las hojas hervidas, se pueden acumular dentro de un hoyo para que formen un conjunto compacto y puedan dividirse después en mogotes que son un excelente combustible y reemplazan ventajosamente los de casca, por su escaso valor. En el caso de quemar directamente las hojas, se pondrán las cenizas de lado, porque encierran gran cantidad de potasa y puede prepararse con ellas legías muy útiles.

Consignadas quedan las positivas ventajas que se pueden sacar de las hojas de la viña. A nuestros viticultores toca ensayar cuanto dejamos dicho, en la seguridad de que cualquier empleo que se las dé resultará siempre más útil que si las dedican á los abonos.

DR. A. BLAVIA.

(De «Los Abonos Químicos»).

Imp. del HERALDO DE ALCOY

HERALDO DE ALCOY

DIARIO DE AVISOS, NOTICIAS E INTERESES GENERALES

PRECIOS DE SUSCRIPCION

En Alcoy, un mes	1 pta. 50 cts.
Fuera, trimestre	5 »
Extranjero, trimestre	10 » 50 »

ALCOY

El último tren de Játiva llegó anoche á la estación de Alcoy á las doce cincuenta, con más de hora y media de retraso, á consecuencia de haber explotado un pistón de la máquina al entrar el convoy en agujas en la estación de Agres.

No obstante los esfuerzos hechos para poner en movimiento el tren, no pudo éste continuar la marcha hasta que se recibió el auxilio de otra máquina que fué enviada de esta estación.

Los viajeros sufrieron el susto consiguiente y las molestias propias del retraso, debiendo por nuestra parte llamar sobre el hecho la atención del gobierno, en previsión de una posible catástrofe.

La compañía del Norte usa un material completamente deteriorado é inútil. Las máquinas de que se sirve en la línea de Alcoy á Játiva, son de lo más *primitivo* que puede desearse.

Solamente obligando á esa Compañía á la reforma ó variación completa del material, podrá prevenirse un desgraciado accidente; y á esto están obligados los ingenieros inspectores de ferrocarriles y la Dirección general de Obras Públicas, a la que elevamos esta protesta.

—¿Teneis cariño á vuestra salud? Tomad el FERRO QUINA-BISLERI.

—Nuestro distinguido amigo D. Leopoldo Soler, ha abierto de nuevo su despacho de abogado.

Vivamente celebramos que este excelente amigo nuestro vuelva á las tareas del bufete, dando con ello nueva y patente prueba de su cultura é ilustración.

—Se encuentra enfermo de bastante cuidado, nuestro muy distinguido amigo D. Antonio Pascual Pascual.

Hacemos votos muy sinceros por el pronto y completo restablecimiento de nuestro excelente amigo.

—El agua mineral de mesa NOCERA-UMBRA es refrescante, digestiva y gaseosa.

—Por esta Alcaldía ha sido comunicado al gobierno civil de la provincia el accidente del trabajo ocurrido al obrero José Reig Bonhome, en la fábrica de los Sres. Hijos de Pascual Aracil.

—**CARLOS LAPORTA**, fotógrafo de la Real Casa, Anselmo Aracil, 10, (antes Santa Elena).

Gabinete, PLANTA BAJA.

—EL FERRO-QUINA-BISLERI vence las anemias.

—La dirección general de Correos anuncia las siguientes subastas para contratar el transporte de la correspondencia pública:

En carruaje de cuatro ruedas ó automóvil desde la oficina del ramo, de Alcoy á la de Villena, y á caballo entre la estación del ferrocarril de Biar y la oficina de Ibi, bajo el tipo máximo de 5.750 pesetas anuales.

En carruaje de cuatro ruedas desde la oficina de Correos de Cocentaina á la estación del ferrocarril del Norte, bajo el tipo máximo de 500 pesetas anuales.

Se admitirán las proposiciones hasta el día 30 del actual, y la apertura de pliegos tendrá lugar en el Gobierno civil de esta provincia el día 6 de Octubre próximo á las once horas.

—Quien usa el FERRO-QUINA-BISLERI come con apetito.

—Dicen de Alicante:

«Los candidatos á senadores por esta provincia, son los Sres. D. Emilio Díaz Moreu, D. Luis Palomo y D. Angel Fernández Caro.

Como la inmensa mayoría de compromisarios son adictos á la política del señor Canalejas, la masa neutral considera seguro el triunfo de los citados candidatos.»

—Se ha concedido autorización al alcalde de Penáguila, para celebrar festejos los días 24, 25 y 26 del actual.

—La Sociedad Anónima «Aguas y Sales de Mediana de Aragón», ha puesto a la venta al ínfimo precio de 25 céntimos, la *Cajita Ideal*, conteniendo una abundante dosis de Sales purgantes.

—Aunque, como sucede frecuentemente, los consumidores no han advertido la rebaja hecha en el precio del azúcar, es lo cierto que por efecto de la competencia entablada entre la Sociedad general Azucarera y las fábricas que no forman parte de ella, y también á causa de las existencias excesivas que hay de ese artículo, se ha rebajado el precio del azúcar, según las clases, de 112, 111 y 110 pesetas, á 95, 94 y 92 pesetas los 100 kilos, lo cual supone ocho céntimos en kilo.

El importe de esta rebaja, no despreciable, queda sin duda á beneficio de los intermediarios entre las fábricas y los consumidores; pues en la venta al por menor no se ha hecho esa rebaja.

Lo cual produce dos males: que el público sigue pagando caro ese artículo que la producción quiere abaratar, y que como no llega al público la rebaja en el precio, las fabricas no consiguen uno de los fines que se proponen, que es el desarrollo del consumo mediante el abaratamiento del género.

Es un caso más de la mala organización que en España tiene el abasto de los artículos de primera necesidad.

—Con el uso continuo del agua mineral de mesa NOCERA-UMBRA se combate la obesidad.

SANOL PIZA INVENTO INFALIBLE para las **quemaduras, contusiones, erisipelas, torceduras, etc.** Las quemaduras de primer grado quedan completamente curadas en menos de 24 horas. Sancionado por multitud de médicos. Conviene tenerlo á mano.—4 y 6 reales frasco.

Depositario en Alicante: José Soler.

—EL FERRO-QUINA-BISLERI devuelve las fuerzas á los convalecientes.



Santo de hoy.—San Eustaquio.

Santo de mañana.—San Mateo apóstol y la Fiesta del Santo Cáliz.

Desde Madrid

CARTA POLÍTICA

(De nuestro corresponsal especial)

Madrid 19 Septiembre de 1905.

Como es natural la política empieza á tomar animación y la adquirirá más á medida que se aproxime la apertura de las Cámaras, empezando ya á ser difícil la elección de asuntos para no alargar demasiado y no convertir en insoportables *latas* estas diarias crónicas.

Hoy es uno de esos días en que no faltan, sino antes bien sobran, los asuntos de que hablar.

En primer término quiero ocuparme, porque es de interés regional, de lo que dice respecto al acta de Pego un periódico de la mañana que siempre se ha distinguido y se distingue por el poco afecto y el apasionamiento con que trata al Sr. Canalejas y á los amigos de nuestro eximio y querido diputado y jefe.

Dice dicho periódico que en Pego ha sido proclamado el candidato que ha obtenido menos votos, lo cual es inexacto, pues la mayoría obtenida por el señor Vega Seoane es legítima y positiva, mal que pese á los chanchulleros del caciquismo orduñista.

Lo que el colega ignora es que dichos chanchulleros hicieron perdedizas las actas de algunas secciones, que las falsificaron luego para alterar el resultado de la elección; pero de poco les sirvió la treta porque no midieron bien el tiempo y cuando llegaron á su destino, la Junta de escrutinio había terminado y la proclamación estaba hecha y bien hecha.

Y lo que los chanchulleros que, sin duda habrán ido con el cuento al periódico de referencia, ignoran, es que su *trampa* no les sirve de nada, pues para falsificar las actas se valieron del cloruro de cal para borrar unas cifras, sustituyéndolas con otras y al amarillear la tachadura no solo ha venido á demostrar el amaño, sino que las cifras primitivas y auténticas han vuelto á aparecer y se leen perfectamente, por lo cual la comisión de actas del Congreso no tendrá nada que oponer á la proclamación del Sr. Vega Seoane, sino lo que hará es deducir el tanto de culpa para que se descubra y se castigue á los falsificadores.

Ya están estos enterados.

Y pasemos á hablar de las noticias y comentarios del día.

Como he telegrafiado, esta mañana ha regresado de San Sebastián, acompañado á su familia, el ministro de Agricultura, quien inmediatamente después de asearse y cambiar de ropa fué á visitar al Sr. Montero Ríos y después al señor García Prieto.

Esta premura ha sido comentada y, desde luego, se ha supuesto que el conde de Romanones traía de la capital donostiarra algunos decretos reservados, firmados por el Rey. Las suposiciones parece que tienen fundamento y los decretos se cree que se refieren al nombramiento de senadores vitalicios y á la vacante de subsecretario de la Presidencia.

Sé positivamente que entre los nuevos senadores vitalicios figura D. Luis Canalejas, y respecto á la persona que ha de sustituir á D. Pablo Cruz puedo también asegurar que *tocan el violón* los periódicos que esta noche anunciaran que el designado es D. Alejandro Saint-Aubin.

Los reporters han oído hablar esta tarde al subsecretario de Gobernación que les ha contestado en cifras y han equivocado la solución del logogrifo.

Al referirse el Sr. Fernández Latorre al Sr. Canalejas y a un ilustre artista, han creido que se trataba del diputado electo por Villena y no han caído en la cuenta de que el nuevo subsecretario lo será don Valentín Gayarre, ligado con lazos de íntimo afecto al Sr. Canalejas y sobrino del inolvidable artista D. Julián Gayarre, que aún lloran sus admiradores.

Después de estas dos noticias, pueden decir lo que gusten los que se empeñan en suponer que no existen las más cordiales é íntimas relaciones entre el señor Montero Ríos y el Sr. Canalejas, y que la influencia de este no es decisiva.

También ha caído como una bomba, desbaratando y destruyendo las fantasías que sobre tal base se venían haciendo, la declaración del ministro de la Gobernación, de que el gobierno ni ha pensado ni piensa en proponer la reforma del Reglamento del Congreso. Pueden ir inventando otra cosa los fabricantes de infundios y de conflictos imaginarios.

SANTIAGO PUIG.



INFORMACIÓN ESPECIAL DE NUESTRO CORRESPONSAL SR. PUIG

La Bolsa

Madrid 19

4 por 100 Interior contado	79'65
» Fin de mes	79'70
» Próximo	79'90
5 por 100 amortizable	98'80
Banco de España	430'00
Tabacos	395'50
Francos	30'90
Libras	32'96
Exterior, cierre	00'00

Lotería

Madrid 20 (15-30)

En el sorteo de la Lotería Nacional verificado hoy, han sido agraciados con los primeros premios los números siguientes:

Con 150.000 pesetas

33.682 Málaga

Con 60.000 pesetas

35.941 Lebrija

Con 40 000 pesetas

21.979 Barcelona

Con 15.000 pesetas

12.191 Sanlúcar

Con 3 000 pesetas

20.103 (Alicante), 22.240, 21.947 y 14.551

99 aproximaciones de 500 pesetas para las centenas del primero, segundo, tercero y cuarto premios.

El cólera

Madrid 20 (15-30)

Las noticias de Berlín dicen que ha decrecido notablemente la epidemia colérica, siendo muy contados los casos que se han registrado en los dos últimos días.

ADVERTENCIA

A la hora de cerrar la presente edición, no hemos recibido los demás despachos de nuestro servicio telegráfico que diariamente nos remite nuestro corresponsal en Madrid.

Desconocemos la causa de este retraso.

LAS HOJAS DE LA VID

SUS UTILIDADES Y APLICACIONES

Las hojas de la viña, aparte otras, tienen dos aplicaciones que importa conocer. De seguro que no pocos de nuestros pacientes lectores quedarán sorprendidos al saber la utilidad que puede sacarse de un desperdicio que para la generalidad de los viticultores no tiene valor alguno.

No es, pues, una cuestión baladí el despreciarlas, como se hace, sin excepción, en nuestro país. Para lo que menos sirven es quizá para lo único que las emplean los agricultores, ya que el abono que proporcionan dejándolas podrir es muy débil, por la pequeñísima cantidad de potasa que contienen. Como alimento del ganado tienen también algún uso.

Pero ninguno de esos aspectos nos proponemos tratar en este escrito. El asunto que vamos á debatir es muy diferente, tiene mucho mayor alcance, y sobre ello nos atrevemos á llamar la atención de nuestros viticultores.

Recientemente, el notable químico y bacteriólogo, M. Jacquemin, ha sacado gran partido de ellas para la obtención de sus glucósidas, que son extractos de las hojas de las viñas que producen los grandes vinos, y nadie ignora que las hojas son el asiento de una elaboración de principios inmediatos que la planta utiliza en provecho de otros órganos, principalmente del fruto.

Algunas naciones, entre ellas Francia y Suiza, se sirven de las hojas de la vid para la obtención de tartratos que luego se utilizan para extraer de ellos el ácido tártrico.

Estos dos últimos puntos son los que desarrollaremos en este artículo por las ventajas que puede reportar su conocimiento y vulgarización, no dudando que pueden contribuir á ilustrar la clase agrícola de nuestro país, proporcionándola á la vez algunos beneficios.

De los concienzudos trabajos de M. Jacquemin, para el mejoramiento de los vinos por medio de las levaduras seleccionadas y de los glucósidos, se desprende que las hojas de la viña de las diversas cepas, inmergidas en mosto de composición idéntica, fermentan bajo la influencia de la misma levadura, dando líquidos de sabor y *bouquet* diferentes; pues la levadura, por una diastasa que segrega, opera el desdoblamiento de ciertos glucósidos contenidos en las hojas, en un producto aromático especial que caracteriza ordinariamente el sabor del fruto, y en un azúcar que fermentará con el del líquido objeto de la experiencia.

Mas para evitar el gusto ó resabio de hoja seca que puede presentar un vino que haya fermentado en ese medio, M. Jacquemin, en lugar de emplear las hojas, prepara con ellas extractos siruposos que adiciona directamente á los mostos que trata de mejorar y que ningún resabio comunican al vino.

Dicha mejora se debe á dos causas: 1.ª á la difusión en la masa vinosa de los principios aromáticos agradables, procedentes del desdoblamiento de los glucósidos especiales y característicos de las hojas de las cepas de calidad superior, y